

tk-report

minus achtzehn
das tiefkühlmagazin

-18

marke vs. handelsmarke: interview mit aldi · forum außerhausmarkt: fast good 7-8 | 2017

frostkrone

NOM NOM NOM

1997-2017

20 Jahre
ZUM Anbeißen!

WWW.FROSTKRONE.DE

FROSTKRONE
20 YEARS
FINGERFOOD





Von der Frische zum Allrounder

Mit 15.000 Artikeln, davon 4.000 aus dem Tiefkühlbereich, handelt die EGV AG mit Stammsitz in Unna. tk-report minus 18 durfte sich vor Ort in der Zentrale des Großhändlers umsehen.

Einst handelten sie mit Eiern und Geflügel, heute sind sie ein Vollsortimenter: „Food ist unser Business“ lautet das Credo der Unnaer EGV AG, die mit 300 Mitarbeitern gruppenweit zu den Großen ihrer Zunft gehört. Der Lebensmittel-Service mit sechs Niederlassungen beliefer Gastronomen, vor allem aber Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – von der Kita bis zum Altenheim. Die Bedeutung der haus eigenen Tiefkühlager nimmt dabei zu, denn die Nachfrage nach TK-Ware steigt, vor allem in convenienter Form als Arbeitserleichterung für Großküchen.

„Wenn man in Bewegung ist, geht es“, macht Betriebsleiter Sebastian Holzbrink Mut. „Richtig extrem wird es nur, wenn man steht.“ Eine Temperatur von minus 22 Grad zehrt an Mensch und Maschine in dem 2.000 Quadratmeter großen Tiefkühlager. Dick ver mummt versehen hier die Mitarbeiter ihren Dienst, die Gabelstapler sind mit ge-

schlossener Fahrer kabine gegen den eisigen Fahrtwind unterwegs. Auch ihre Aggregate halten im TK-Bereich längst nicht so lange wie in den anderen Lagerteilen. Die Kältekammer steht im westfälischen Unna, in der Zentrale der EGV AG, die mit über 800 Mitarbeitern zu den ganz Großen unter den selbständigen Großhändlern in Deutschland zählt. Fünf weitere Standorte in Herford, Stade, Güstrow, Eberswalde und St. Gangloff bei Jena zählen mittlerweile zum Firmenimperium, das mit seinen Vertriebsgebieten den Westen, Norden und Osten der Republik weitgehend abdeckt. „Wir kamen ursprünglich von der Frische, doch mittlerweile ist die EGV ein Vollsortimenter“, sagt Thomas Wallrabenstein, der mit Christian Heumann den Vorstand bildet. Dessen Vater Wilfried hatte den Betrieb 1970 als bäuerliche Absatzgenossenschaft für Eier und Geflügel übernommen und in einen modernen Handelsbetrieb gewandelt.

Von der Großküche bis zur Elphi

Der Lebensmitteleinkauf für Großverbraucher hat seinen Fokus auf der

Gemeinschaftsverpflegung: Krankenhäuser, Altenheime und Betriebsgastronomie werden ebenso beliefert wie Studentenwerke, zum Beispiel in Bochum oder Dortmund. „Viel machen wir bei der Bundeswehr, gerade im Tiefkühlbereich“, sagt Holzbrink. „Die Bundeswehrküchen sind echte Mengendreher.“ Auch Restaurants gehören zu den Kunden, aber darauf liegt nicht der Schwerpunkt der EGV. Zu den belieferten Individual-Gastronomien zählen das West-in-Hotel in der Hamburger Elbphilharmonie, beliefert von der Niederlassung in Stade, aber auch das Catering im BVB-Tempel Signal Iduna Park bestückt die EGV komplett.

Rund 15.000 Artikel führt der Großhändler, etwa 7.500 davon sind ständig vorrätig. Die kleineren Niederlassungen sind dabei auf das Zentrallager Unna angewiesen, um Artikel bereit zu stellen, die physisch nicht in den Standorten vorhanden sind. Der fehlende Artikel kann dann im „Nachsprung“ über Unna bezogen werden, der Kunde bekommt ihn innerhalb von 24 Stunden. „Das passiert durch interne Warenver-



2.000 Quadratmeter eisige Kälte: Das zentrale TK-Lager der EGV AG in Unna.

kehre – wir fahren täglich über Nacht mit einem Sattelzug in die Standorte“, erklärt Holzbrink. „So bieten wir dem Kunden den kompletten Warenkorb, auch wenn er in den einzelnen Standorten nicht vorgehalten werden kann.“

Tiefgekühltes auf Wachstumskurs

4.000 Artikel, also rund 26 Prozent des Sortiments, sind TK-Artikel. Rund die Hälfte davon besteht aus Lagerartikeln, die übrigen laufen über Vorbestellungen. „Die TK-Ware nimmt tendenziell zu“, sagt Marketingleiter Marcus Berg. „Wir bieten im Tiefkühlbereich alle Warengruppen: Gemüse, Obst, Obstmischungen, Kräuter, Gewürze, Kartoffelprodukte, Backwaren, Teigwaren, Eis, Fleisch, Fisch - roh, vorgegart und fertig gegart, für die Tellermitte und als Beilagen.“ Conventientes nehme dabei in Zeiten, in denen Küchen immer stärker Sparzwängen unterworfen sind, spürbar zu.

Auf Marktentwicklungen können die Unnaer kurzfristig reagieren, Trend-Sortimente bedienen sie regelmäßig: Veganes und Vegetarisches lege zu, aber auch zum Beispiel Cook and Chill – solche Trends werden dann in der Werbung entsprechend flankiert. „Wir sind sehr stark im Bio-Bereich, der in den letzten Jahren schwerpunktmäßig im Frischdienst angezogen hat“, sagt

Breit gefächertes Standortnetz: Betriebsleiter Sebastian Holzbrink (li.) und Marketingleiter Marcus Berg.

Herford	106 km
Stade	324 km
St. Gangloff	390 km
Güstrow	534 km
Eberswalde	552 km



Rund 2.000 TK-Artikel lagern in der Zentrale in Unna - Tendenz steigend.

Marcus Berg, „MSC und ASC sind ebenfalls starke Wachstumsmärkte.“

Beim Umgang mit Lebensmitteln kommt den Themen Qualitätskontrolle und Sicherheit hohe Bedeutung zu. „Wir sind IFS-zertifiziert, und das auf Higher Level – an allen Standorten“, sagt Sebastian Holzbrink stolz. Dies werde regelmäßig in Audits überprüft. „Das ist in unserem Bereich ein wichtiges Kundenversprechen“, ergänzt Thomas Wallraabenstein. Mit dem Zertifikat gebe man dem Kunden die Sicherheit, die er sich wünsche.

Auf Tuchfühlung mit den Kunden

Die Kontrolle beginnt schon bei der Warenannahme, die um 2.00 Uhr in der Frühe in den Arbeitstag startet: Bei jeder Anlieferung wird eine Wareneingangskontrolle nach IFS-Vorgaben durchgeführt. Bewegliche Computerterminals fahren zu den einzelnen Toren, um dort die kontrollierte Ware zeitgleich elektronisch ins System aufnehmen zu können. Sie wird mit einer Palettenidentifikationskarte versehen, auf der unter anderem die Artikelnummer und die Artikelmenge notiert sind. Anhand dieser Karte werden der Ware dann entsprechende Lagerplätze zugewiesen,



Die Kommandozentrale für den TK-Bereich: Im Tiefkühlagerbüro sitzen Schichtleiter, Tiefkühlleitung und TK-Disposition.

die per Knopfdruck jederzeit aufrufbar sind. Bei der Warenannahme arbeitet das System mit einer Plausibilitätsabfrage, um Fehler bei der Eingabe, wie zum Beispiel Zahlendreher, sofort zu bemerken.

Die Auftragsannahme verarbeitet in zwei Schichten im Kundenservice alle eingehenden Kundenbestellungen, die telefonisch, per Fax, E-Mail oder direkt über den Online-Shop übertragen werden. „Sollte der Kunde bei seiner Hauptbestellung etwas vergessen haben, kann er dies über eine Nachbestellung online erledigen, unabhängig von der Uhrzeit. Es sei denn, es ist ein Vorbestellartikel, den wir nicht am Lager vorhalten“, erklärt Holzbrink. Neben dem Online-Shop gibt es auch noch das eigenentwickelte EGV KiS, ein Kundeninformationssystem ohne Bestellfunktion, über das der User die Produktspezifikationen jedes geführten Artikels abrufen und seine eigene Bestellhistorie einsehen kann.

Online-Bestellungen seien zwar gewachsen, doch der persönliche Kontakt stehe immer noch im Fokus. „Das leben wir täglich“, ergänzt Marcus Berg. „Unser Kunde schätzt den persönlichen Kontakt im Telefonverkauf und bestellt entsprechend viel darüber.“ Zudem wird der direkte Kundenkontakt auch über den EGV-Außendienst forciert, der vor Ort mit dem Kunden Gesamtpakete schnürt. Ist die Bestellung dann eingegangen, wird sie durch das Warenwirtschaftssystem elektronisch an die Waren-Kommissionierung zur Auftragsbearbeitung übermittelt.

Navi durch die Regale

In der Auftragsausgabe werden fakturierte Aufträge vom Verkauf gedruckt und innerbetrieblich in die einzelnen Abteilungen – Trockensortiment, Frischbereich, Tiefkühlager, Kleinteilelager für umschlagschwache Artikel – zerlegt. Bei den Aufträgen gibt es verschiedene Prioritätsstufen: Höchste Priorität genießen Tageskunden, zu denen auch die eigenen Niederlassungen zählen. Sie werden taggleich beliefert. Der Schwer-

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Neues Geschmackserlebnis
voller Frische und Qualität

EFFIZIENT UND
SCHONEND GAREN MIT
SOUS VIDE

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

Wenn Sie diese
Produkte näher
kennenlernen wollen,
erreichen Sie uns unter:

Royal Greenland Vertriebs GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 23
28199 Bremen

www.royalgreenland.de
foodsales@royalgreenland.com
Tel.: 0421-55 90 35 14

Ein Kommissionierer mit gedrucktem Auftrag: Das Lagerplatzsystem führt ihn durch die Regale.



Bei den Doppelkammer-Kühlfahrzeugen legt die EGV AG Wert auf Energieeffizienz und Nachhaltigkeit.



punkt liegt auf Priorität zwei, den Aufträgen für den nächsten Tag. Priorität drei haben kleine Aufträge.

Bei der Kommissionsscheinausgabe scannt der Kommissionierer seinen Schein (und scannt ihn am Ende des Kommissioniervorgangs auch wieder aus). Auf dem Ausdruck sind diverse Informationen wie Kundennummer, Kundenname, Adresse, Lagerplatznummer, Artikelnummer, Artikelbezeichnung und Kommissionsplatz vermerkt. Durch das intelligente Lagerplatzsystem wird der Kommissionierer anschließend wie durch ein Navigationssystem im Auto von Stellplatz zu Stellplatz geführt. Bei ihrer Fahrt durch die Regale können sich die Mitarbeiter über ein neues Kommissionierfahrzeug mit höhenverstellbarem Fahrerstand freuen, der sich bis zu einer Höhe von 1,20 Meter ausfahren lässt – so erreichen sie auch obere Regalplätze ohne Leiter.

„Wir bleiben stetig dran am Thema Logistik, um Prozesse reibungslos zu gestalten, um Kommissionierwege zu ver-

kürzen“, erläutert Betriebsleiter Holzbrink. Dafür leistet sich die EGV ein Team von Logistik-Spezialisten, die Zahlen auswerten, Lagerprozesse optimieren und sich ums Qualitätsmanagement kümmern. Eine komplexe Aufgabe, denn rund 600 Tonnen Lebensmittel verlassen tagtäglich die Lager innerhalb der Gruppe, die entsprechend wieder aufgefüllt werden müssen. „Dienstag und Donnerstag sind erfahrungsgemäß die stärksten Kommissionstage“, schildert Holzbrink. An diesen Tagen wolle man möglichst keinen starken Wareneingang haben, der stattdessen vor allem an den nicht so hochfrequenten Kommissionstagen stattfindet. „Das Auffüllen der Warenbestände läuft zwar systemgesteuert“, sagt Marcus Berg, „die Mitarbeiter in der Dispositionsabteilung müssen aber immer den berühmten Schritt voraus sein, damit es nicht zu Lieferengpässen kommt.“

Eiskalte Kommissionierprofis

Schnelllauftore schirmen die Kühlzonen voneinander ab, so auch das Tiefkühlla-

ger. Mit 2.000 Quadratmetern hat es Zentrallagerfunktion, kleinere TK-Lager gibt es in den Niederlassungen. „In Summe haben wir 5.000 Quadratmeter Tiefkühlfläche über alle Standorte“, erklärt Holzbrink. Vor dem Eingang zum TK-Lager hier in Unna thront das zweigeschossige Tiefkühlagerbüro: Unten sind der Wareneingang und die beiden Schichtleiter platziert, oben die Tiefkühlleitung und die TiefkühlDisposition. „Das TK-Lager ist eine kleine EGV in der EGV“, schildert Holzbrink. „Die sind relativ autark und machen ihre eigene Warendisposition, ihre eigene Personalplanung, Warenannahme, Kommissionierung und Warenausgabe.“

In kältefester Kleidung arbeitet hier ein eingeschworenes Team von Kommissionierern bei minus 22 Grad im Dreischichtensystem. Ganz schön belastend, denn in den Sommermonaten kann die Differenz zwischen Innen- und Außentemperatur bis zu 50 Grad betragen. „Am Ende des Tages sieht man schon, wer im TK-Lager gearbeitet hat und wer im Frischdienst“, sagt Holzbrink. „Wir können die äußeren Bedingungen im TK-Lager nicht ändern, versuchen aber alles, um den Mitarbeitern die Bedingungen etwas angenehmer zu machen.“ Dazu zählt kalteabweisende Funktionskleidung, die immer auf dem neuesten Stand ist, aber auch ein Wärmeraum, in dem die Mitarbeiter ihre Kleidung am nächsten Tag vorgewärmt wieder anziehen können.

Nachhaltige LKW-Flotte

Auch beim Warenausgang gilt: kein Rollcontainer, keine Palette, kein Pappkarton, der nicht noch einmal durch einen Mitarbeiter kontrolliert wird. Je nach Tour und gewünschter Anlieferungszeit beginnt die Arbeit im Fuhrpark um 2.00 Uhr morgens. Hier sorgt ein intelligentes Fuhrpark-Management dafür, dass alle Fahrrouten optimal geplant werden, die Fahrer alle Kunden-Bestellungen zum gewünschten Zeitfenster der jeweiligen Kunden ausliefern und Leerfahrten vermieden werden. Die Auslieferung erfolgt mit 200 Multitemperatur-Auslieferungsfahrzeugen, die

im Zweikammersystem transportieren: Rund zwei Drittel der Ladefläche umfasst Frischdienst und Trockensortiment (bei zwei Grad), ein Drittel TK-Ware bei minus 22 Grad. „Der Fahrer kann vom Führerhaus aus die Temperatur kontrollieren“, erläutert Holzbrink. „Eine Rückverfolgbarkeit der Temperatur ist dort auch gewährleistet.“

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Stichwort für die EGV: „Unsere neuen Fahrzeuge sind hocheffizient, haben eine Technik, die noch in keinen hundert Fahrzeugen in Deutschland verbaut ist“, merkt Thomas Wallrabenstein an. „Die Fahrzeuge sind leiser bei der Anlieferung, sparsamer und leichter.“ Rollwiderstandsarme Reifen zur Senkung des CO²-Ausstoßes, Euro-6 Norm und Rußpartikelfilter sowie direkt angetriebene Kühlaggregate ohne extra Dieselmotor zählen unter anderem zu den Maßnahmen. Auch die Übernahme der EGV AG durch den Foodservice-Spezialisten Transgourmet Anfang 2015 bringt Sy-

EGV AG – Zahlen und Fakten

- **Adresse:** Logistikzentrum Unna, Werler Straße 42, 59423 Unna
- **Vorstand:** Christian Heumann und Thomas Wallrabenstein
- **Artikel:** 15.000
- **Davon TK-Artikel:** 4.000
- **Mitarbeiter:** 800
- **Fuhrpark:** 235 moderne Doppelkammer-Kühlfahrzeuge
- **Logistikzentren:** Unna, Herford, Eberswalde, Stade, Güstrow, St. Gangloff
- **Palettenstellplätze:** 23.450
- **Vertriebsgebiete:** Nordrhein-Westfalen, Hessen, Niedersachsen, Bremen, Brandenburg, Berlin, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Thüringen, Schleswig-Holstein

nergien im Fahrzeugbereich, etwa beim Beziehen von Kraftstoff.

Starkes Wachstum

Das Unnaer Unternehmen sieht sich für die Zukunft gewappnet: „Wir sind weiterhin am Markt eigenständig unterwegs, können jetzt aber auf Konzernunterstützung zurückgreifen“, nennt Sebastian Holzbrink die Vorteile. Starkes

Wachstum prägte die EGV AG in den letzten Jahren, auch in schwierigen Sortimentsteilen. „Die Infrastruktur kommt kaum hinterher“, schmunzelt Thomas Wallrabenstein. „Wir machen uns aber ständig Gedanken darüber, wie wir die noch verbessern können. Nicht nur hier am Standort Unna. Leider kriegt man nicht so schnell Platz, wie man ihn braucht. Aber man denkt immer in alle Richtungen.“ th

*Zum Oktoberfest ...
regionale Spezialitäten*

